

Operating Instructions

HOB

GB

English,1

TR

Türkçe,11

PC 640/HA
PC 640 X/HA
PC 640 T X/HA
PC 640 T /HA

Contents

Installation, 2-5

Positioning
Electrical connection
Gas connection
Data plate
Burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 6

Overall view

Start-up and use, 7

Practical advice on using the burners

Precautions and tips, 8

General safety
Disposal

Maintenance and care, 9

Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance

Troubleshooting, 10

GB

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

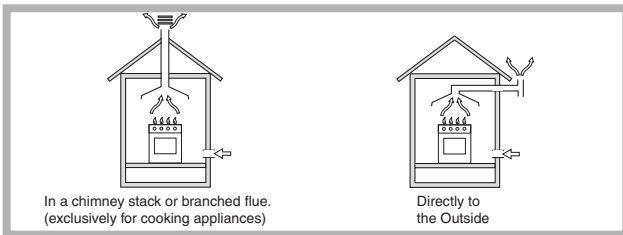
Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).

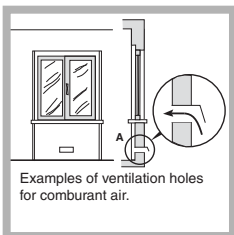
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

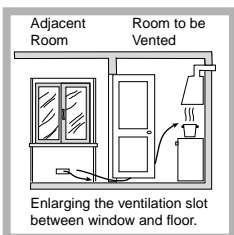
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m³/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm²; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

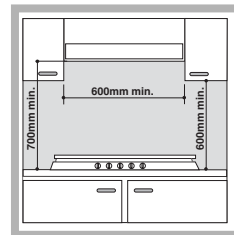
- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must

also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Fitting the appliance

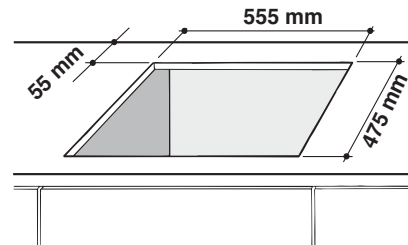
Gas and mixed hobs are manufactured with type X degree protection against overheating. The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob.
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (*see figure*).

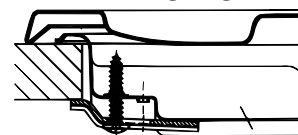


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob (*see figure*).

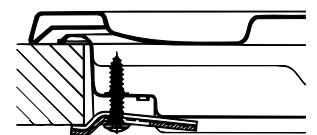
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure. Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



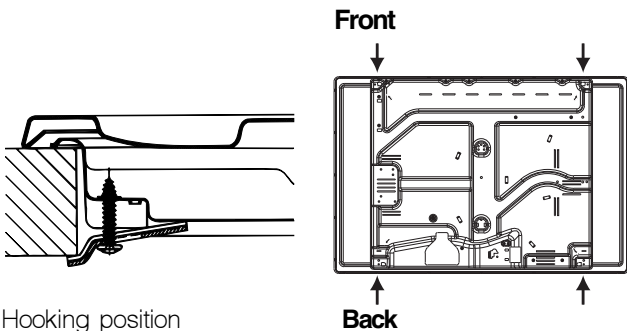
Hook fastening diagram



Hooking position for top **H=20 mm**



Hooking position for top **H=30 mm**



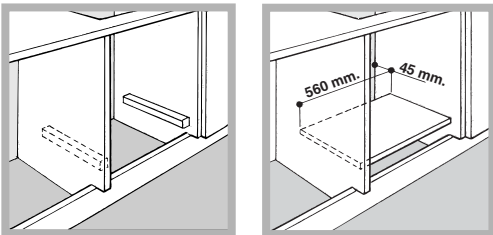
Hooking position for top **H=40 mm**

! Use the hooks contained in the "accessory pack"

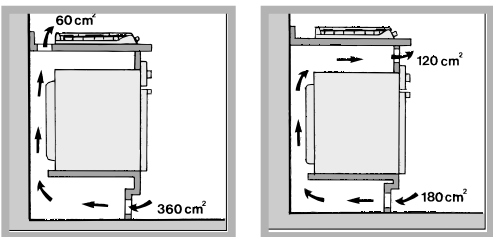
- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

Ventilation

To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (see diagrams).



When installing the cooktop above a built-in oven without forced ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the cabinet adequately.



Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.

The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.

Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."

When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.

There is an adjustable L-shaped pipe fitting on the appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

Checking the tightness of the connection

! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

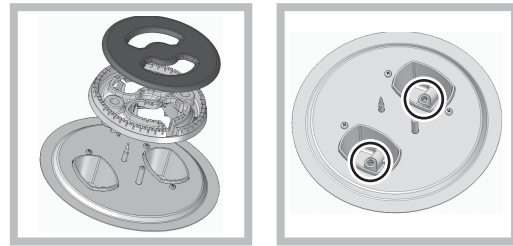
Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 "Burner and nozzle characteristics").
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

Replacing the Triple ring burner nozzles

1. Remove the pan supports and lift the burners out of their housing. The burner consists of two separate parts (see pictures).
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner. Replace the nozzles with models that are configured for use with the new type of gas (see Table 1). The two nozzles have the same hole diameter.
3. Replace all the components by completing the above operations in reverse order.

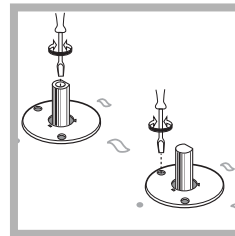


- Adjusting the burners' primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.



2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.

3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

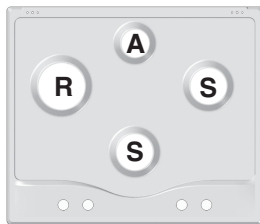
! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

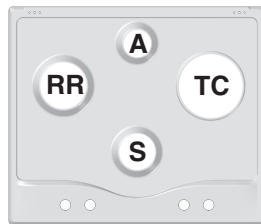
Burner and nozzle specifications

Table 1			Liquid Gas					Natural Gas		
Burner	Diameter (mm)	Thermal power kW (p.c.s.*) Reduced	Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (g/h)		Thermal power kW (p.c.s.*) Nominal	Nozzle 1/100 (mm)	Flow* (l/h)
						***	**			
Fast (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Reduced Fast (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Semi Fast (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
Auxiliary (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Triple Crown (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.30	103x2	343
Supply pressures	Nominal (mbar)					28-30	37	20		
	Minimum (mbar)					20	25	17		
	Maximum (mbar)					35	45	25		



- * At 15°C and 1013 mbar - dry gas
- ** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
- *** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³



PC 640 X/HA
PC 640 /HA



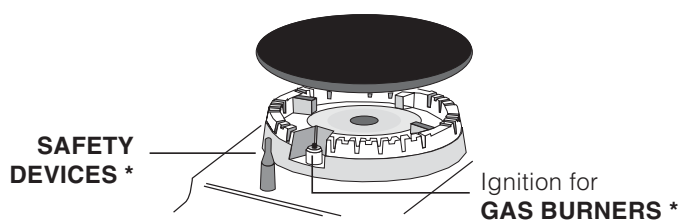
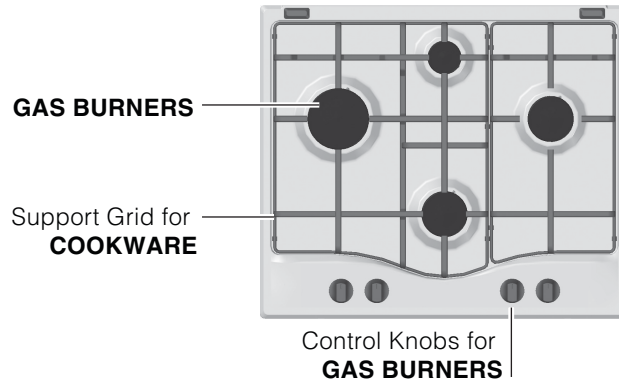
PC 640 T X/HA
PC 640 T /HA

DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

Description of the appliance

GB

Overall view



- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** adjust the size of the flame.
- **GAS BURNER** ignition* enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE*** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

* Only available on certain models.

Start-up and use

! The position of the corresponding gas burner or electric hotplate* is shown on every knob.

Gas burners

Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
- ◊. Maximum
- ◊. Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.

Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.

When using models with an ignition button, light the desired burner pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the "•" position).

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Rapid (R)	24 - 26
Reduced Rapid (RR)	24 - 26
Semi-Rapid (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

To identify the type of burner, refer to the designs in the section entitled, "Burner and Nozzle Specifications".

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on “Positioning” the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the “●”/“○” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners are still hot.

- Do not use unstable or deformed pans.
- **Remove any liquid from the lid before opening it.**
- Prevent children and the disabled from coming into contact or having access at the ceramic glass cooking surface (if present) immediately before and after use, as the cooking surface will remain hot for at least a half hour after being turned off;
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product. All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap and any burnt-on substances removed.
- For hobs which light automatically, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse and dry any remaining drops of water.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

GB

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

Problem

The burner does not light or the flame is not even around the burner.

Possible causes/Solution

- The gas holes on the burner are clogged.
- All the movable parts that make up the burner are mounted correctly.
- There are draughts near the appliance.

The flame dies in models with a safety device.

- You pressed the knob all the way in.
- You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device.
- The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.

The burner does not remain lit when set to minimum.

- The gas holes are not blocked.
- There are no draughts near the appliance.
- The minimum setting has been adjusted properly.

The cookware is unstable.

- The bottom of the cookware is perfectly flat.
- The cookware is positioned correctly at the centre of the burner.
- The pan support grids have been positioned correctly.

If, despite all these checks, the hob does not function properly and the problem persists, call the nearest Customer Service Centre. Please have the following information handy:

- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

! Never use unauthorised technicians and never accept replacement parts which are not original.



English,1



Türkçe, 11

PC 640/HA
PC 640 X/HA
PC 640 T X/HA
PC 640 T /HA

İçindekiler

Montaj, 12-15

Yerleştirme
Elektrik bağlantısı
Gaz bağlantısı
Özellikler etiketi
Brülör ve memelerin özellikleri

Cihazın tanıtımı, 16

Genel görünüş

Cihazın çalıştırılması ve kullanılması, 17

Brülörlerin kullanımı için pratik tavsiyeler

Önlemler ve tavsiyeler, 18

Genel emniyet
İmha

Servis ve bakım, 19

Elektrik akımının devre dışı bırakılması
Cihazın temizlenmesi
Gaz vanalarının bakımı

Arızalar ve çözümler, 20

TR

! Her gerektiğinde başvurulabilmesi için bu el kitapçığının muhafaza edilmesi önemlidir. Cihazın satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması durumunda yeni kullanıcının işleyiş ve ilişkin uyarılar hakkında bilgi edinmesi için el kitapçığının cihazla birlikte verildiğinden emin olunuz.

! Talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz: kurulum, kullanım ve emniyet hakkında önemli bilgiler içermektedir.

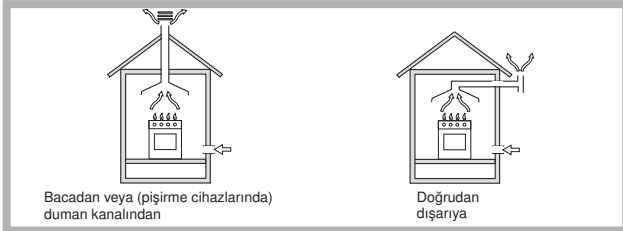
Yerleştirme

! Ambalajlar çocukların oyuncuğu değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (*bakınız Önlem ve tavsiyeler*).

! Kurulum işlemi bu talimatlar doğrultusunda ve profesyonel olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı yapılan bir kurulum, insan ve hayvan sağlığına ya da mala zarar verebilir.

! Bu cihaz, yürürlükteki Ulusal Normlar ve yürürlükteki müteakip güncellemeler çerçevesinde sadece sürekli olarak havalandırılan mekânlarda monte edilebilir ve çalıştırılabilir. Aşağıdaki şartlar yerine getirilmelidir:

- Mekân ateşleme dumanlarının dışarıya atılmasını sağlayan, cihaz açıldığında otomatik olarak devreye giren elektrikli bir vantilatör ya da davlumbaz vasıtasıyla oluşturulmuş bir tahliye sistemine sahip olmalıdır.

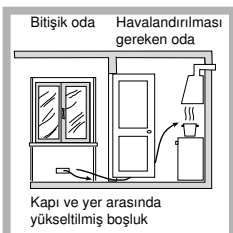


- Mekân, ateşleme işleminin düzgün bir şekilde gerçekleşmesi için gerekli olan hava akımını sağlayacak bir sisteme sahip olmalıdır. Yanma işlemi için gerekli olan hava miktarı, monte edilmiş olan her kW güç başına 2 m³/h'nin altında olmamalıdır.



Sistem, en az 100 cm² kesitinde ve istem dışı tıkanmayacak şekilde kurulu bir boru vasıtasıyla bina dışından doğrudan hava almak suretiyle gerçekleştirilebilir.

Veya, dolaylı olarak, bitişik mekânlarda mevcut olan yukarıda anlatılan türden bir dışarıya açılma sistemi bulunan bir havalandırma borusu kullanılabilir; bu havalandırma borusu gayri menkulün müşterek kullanımında, ya da yangın tehlikesi olan mekânlarda ya da yatak odalarında olmamalıdır.

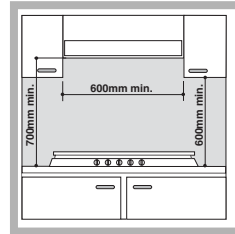


- Sıvılaştırılmış petrol gazları, havadan daha ağır olduklarından, aşağıya doğru çökerler. Dolayısıyla LPG tüpleri bulunan mekânlarda dışarı açılan bu pencereler, olası gaz kaçaqlarını aşağı kısımdan tahliye edecek şekilde ayarlanmalıdır. Bu nedenle boş ya da kısmen dolu LPG bidonları, zemin seviyesi altında bulunan mekân yada odalara monte edilmemeli veya depolanmamalıdır (bodrumlar, vb.). Mekânda sadece kullanılmakta olan tüpü bulundurmak uygundur; ayrıca bu tüp 50°C derece ve üzerindeki sıcaklık derecelerine ulaşmasına neden olacak doğrudan ısı kaynaklarına (fırın, şömine, soba) maruz bırakılmamalıdır.

Yuvaya oturtma

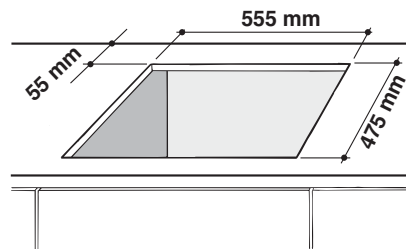
Gazlı ve karışık set üstü ocaklar, X türünden aşırı ısınmaya dayanıklı koruma seviyesine sahip olarak donatılmış olduğundan yüksekliği kendi çalışma yüzeyinden daha yüksek olmayan mobilyaların yanına monte edilebilir. Set üstü ocağın doğru şekilde monte edilebilmesi için aşağıdaki şartlara uyulmalıdır:

- Yan tarafta bulunan ve yüksekliği ocağın çalışma yüzeyini aşan dolaplar ocağın kenarından en az 600 mm mesafede bulunmalıdır.
- Davlumbazlar kendi talimat kitapçıklarında yer alan özelliklere uygun olarak ve en az 650 mm boşluk bırakılarak monte edilmelidir.
- Davlumbaz yanındaki sarkıkları tezgah zemininden minimum 420 mm yukarıya yerleştiriniz (*şekle bakınız*).

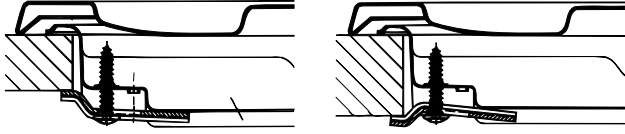


Set üstü ocağın bir sarkık altına gelecek şekilde monte edilmesi durumunda, bu sarkığın tezgah yüzeyine mesafesi en az yaklaşık 700 mm olmalıdır (*şekle bakınız*).

- Mobilya boşluğu şekilde gösterilen boyutlarda olmalıdır. Set üstü ocak tezgah üzerine yerleştirilmesi amacıyla 20 mm - 40 mm kalınlığında sabitleme kancaları ile donatılmıştır. Tezgahı sağlam bir şekilde sabitlemek için mevcut olan kancaların kullanılması tavsiye edilir.



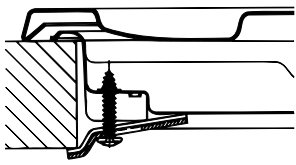
Kanca sabitleme şeması



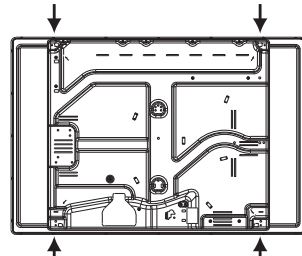
Çalışma tezgahı için
kanca pozisyonu
H=20mm

Çalışma tezgahı için
kanca pozisyonu
H=30mm

Ön taraf



Setüstü ocak için
kanca pozisyonu
H=40mm



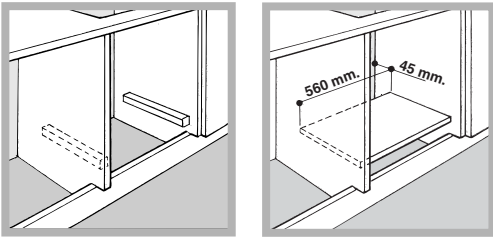
Arka taraf

! "Aksesuar paketi"nde bulunan kancaları kullanınız

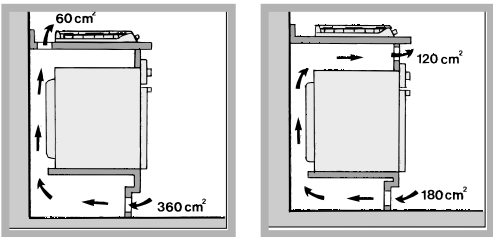
- Set üstü ocağın ankastre fırın üzerine monte edilmemesi durumunda, izolasyon amacıyla bir ahşap levhanın takılması gerekmektedir. Bu levha tezgahın alt kısmından en az 20 mm. mesafeye yerleştirilmelidir.

Havalandırma

İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (*şekillere bakınız*).



Havalandırma sistemi olmadan ankastre fırın üzerine kurulum yapılması halinde, dolabın içinde uygun bir hava dolaşımının sağlanması için hava giriş ve çıkış noktaları kesinlikle ayarlanmalıdır (*şekillere bakınız*).



Elektrik bağlantısı

Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış set üstü ocaklar, özellikler etiketi (set üstü ocağın alt kısmına yerleştirilmiştir) üzerinde belirtilmiş olan gerilim ve besleme frekansı değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir. Kablonun topraklama iletkeni sarı-yeşil renkindedir. Setüstü ocağın ankastre bir fırın üzerine monte edilmesi durumunda, fırın ile ocağın elektrik bağlantısı, hem elektrik emniyeti açısından hem de fırının çıkarılması gerektiğinde bu işlemin daha kolay yapılabilmesi amacıyla ayrı ayrı gerçekleştirilmelidir.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kabloya özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz.

Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasında minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki nomlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur.

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- prizin topraklamasının yürürlükteki nomlara uygun olduğunu;
- prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç miktarını destekleyecek şekilde olduğunu;
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu;
- cihaz fişinin prizle uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.

! Kablo kıvrımlara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.

! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (*Destek bölümüne bakınız*).

! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Gaz bağlantısı

Cihazın gaz tüpüne yada gaz hattı borusuna bağlanması yürürlükteki Ulusal Normlara ve müteakip güncellemelere uygun olarak yapılmalı ve bağlantı öncesi cihazın kullanılacağı gaz tipine ayarlanmış olduğu kontrol edilmelidir. Aksi takdirde "Farklı gaz tiplerine uyum" paragrafında belirtilen işlemleri yerine getiriniz. Sıvı gazla, yani gaz tüpünden beslenmesi halinde, yürürlükteki Ulusal Normalara ve müteakip

güncellemelere uygun tipteki basınç regülatörlerini kullanınız.

! Emniyetli bir çalışma, uygun enerji kullanımı ve cihazın ömrünün uzun olması için, besleme basıncının tablo 1 "Brülör ve memelerin özellikleri"nde gösterilen değerler arasında olduğundan emin olunuz.

Sert bir boru ile bağlantı (bakır ya da çelik)

! Gaz tesisatına bağlantı cihazda hiçbir türden zorlama yaratmayacak şekilde gerçekleştirilmelidir. Cihazın besleme rampası üzerinde, yönlendirilebilir bir "L" rakoru bulunmaktadır, bunun sızdırmazlığı da bir conta ile sağlanmıştır. Rakorun döndürülmesine gerek duyulması halinde, sızdırmazlık contası mutlaka değiştirilmelidir (cihazla birlikte verilmiştir). Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek dış açılmıştır.

Paslanmaz çelikten esnek boru ile yivli bağlantı uçları kullanarak yapılan kesintisiz duvara bağlantı

Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek dış açılmıştır. Bu borular, kullanımları sırasında, uzunlukları maksimum 2000 mm'yi geçmeyecek şekilde döşenmelidir. Bağlantı yapıldığında esnek metal borunun hareketli parçalar ile temas etmediğinden veya ezilmediğinden emin olunuz. ! Sadece yürürlükteki Ulusal Normlara uygun alüminyum sızdırmaz borular ve contalar veya kauçuk contalar kullanınız.

Sızdırmazlık kontrolü

! Montaj işlemi tamamlandığında, alev kullanılmadan, yalnız sabunlu su solüsyonu kullanmak suretiyle tüm rakorlara sızdırmazlık kontrolü yapınız.

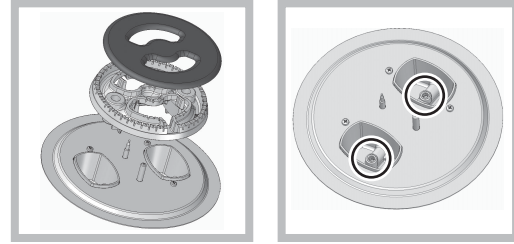
Farklı gaz tiplerine ayarlama

Setüstü ocağın üretimde ayarlanmış olduğu gazdan farklı gaz tiplerine ayarlanması için (ilk ayarı ocağın alt kısmındaki ya da ambalajın üzerindeki etikette belirtilmiştir), aşağıdaki işlemlerin yapılarak brülörlerin memelerinin değiştirilmesi gerekir:

1. ocağın ızgaralarını alınız ve brülörleri yuvalarından çıkartınız.
2. 7 mm'lik bir boru anahtarı kullanarak memeleri sökünüz ve yeni gaz tipine ayarlanmış olanlarla değiştiriniz (bakınız tablo 1 "Brülör ve memelerin özellikleri").
3. aynı işlemleri tersine yaparak parçaları tekrar monte ediniz.
4. bu işlemin sonunda, eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servis Merkezlerimizden temin edilebilecek, yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

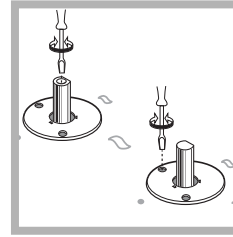
Bagımsız 'Üç Taçlı' ocaklarda ağızlıkların degistirilmesi

1. ocağın ızgaralarını sökünüz ve ocak gözlerini yuvasından çıkarınız. Ocak iki ayrı parçadan oluşur (bkz. şekil);
2. 7 mm.lik boru anahtarı vasıtasıyla ağızlıkları sökünüz. Ağızlıkları yeni gaz türüne uygun olanla degistiriniz(bkz. çizelge 1). İki uçlarını aynı delik var.
3. Ters prosedürü uygulayarak tüm parçaları yeniden yerlestiniz.



- Brülörlerin birincil hava ayarlanması
Brülörlere ilk hava ayarı yapılmasına gerek yoktur.
- Minimum ayarlaması

1. Gaz vanasını minimum konumuna getiriniz;



2. Düğmeyi söküp vana milinin iç tarafında ya da yanında bulunan ayar vidasına küçük ve düzenli bir alev elde edene kadar müdahale ediniz.

3. Düğmeyi maksimum pozisyondan minimum pozisyona döndürünce brülörlerin sönmediğinden emin olunuz.
4. Emniyet aygıtı olan cihazlarda (ısı pili), brülörler minimum konumdayken bu aygıtın çalışmaması durumunda, ayar vidasına müdahale ederek minimumları yükseltiniz.
5. Ayar işlemi bittiğinde by-pass'lar üzerinde yer alan mumlu ya da benzer malzemeli mühürleri eski haline getiriniz.

! Sıvı gaz kullanımı halinde ayar vidası sonuna kadar sıkılmalıdır.

! Bu işlemin sonunda, eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servis Merkezlerimizden temin edilebilecek, yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

! Kullanılan gaz basıncının öngörülen basınçtan farklı (ya da değişken) olması halinde, giriş borusu üzerine uygun bir basınç regülatörü takılmalıdır (uyarınca "kanalize gaz regülatörleri").

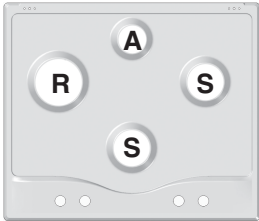
Brülör ve memelerin özellikleri

Brülör	Çap (mm)	Termik güç kW (üst ısı gücü*) Azaltılmış	Sıvı gaz					Doğal gaz		
			Termik güç kW (üst ısı gücü*) Nominal	By-pass 1/100 (mm)	Meme 1/100 (mm)	Tasima gücü* (g/saat)		Termik güç kW (üst ısı gücü*) Nominal	Meme 1/100 (mm)	Tasima gücü* (l/saat)
Hızlı(Büyük) (R)	100	0.70	3.00	39	86	218	214	3.00	132 (H)	286
Azaltılmış Hızlı (RR)	100	0.70	2.60	39	80	189	186	2.60	122 (H)	248
Yarı hızlı (Orta) (S)	75	0.40	1.65	28	64	120	118	1.65	96	157
Yardımcı (Küçük) (A)	55	0.40	1.00	28	50	73	71	1.00	79 (6)	95
Üç Taçlı (TC)	130	1.50	3.30	61	65x2	240	236	3.60	103x2	343
Besleme basınçları	Nominal (mbar)					28-30	37	20		
	Minimum (mbar)					20	25	17		
	Maksimum (mbar)					35	45	25		

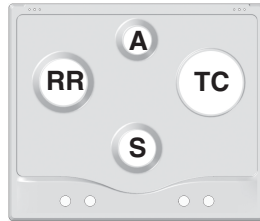
- * 15°C ve 1013 mbar'da-kuru gaz
 ** Propan P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
 *** Bütan P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
 Doğal P.C.S. = 37.78 MJ/m³

Model	Gas bölümü	
	Sınıf	Güç (kW)
PC 640 X/HA PC 640 /HA	II2H3+	7,30 (567 g/h - G30) (557 g/h - G31)
PC 640 T X/HA PC 640 T /HA	II2H3+	8,55 (567 g/h - G30) (557 g/h - G31)



(1) g/h değerleri likit gaz (Bütan, Propan) kapasitelerine bakın.



PC 640 X/HA
PC 640 /HA



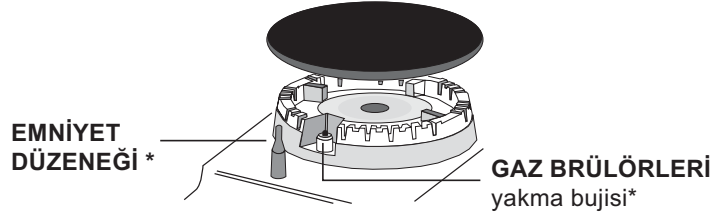
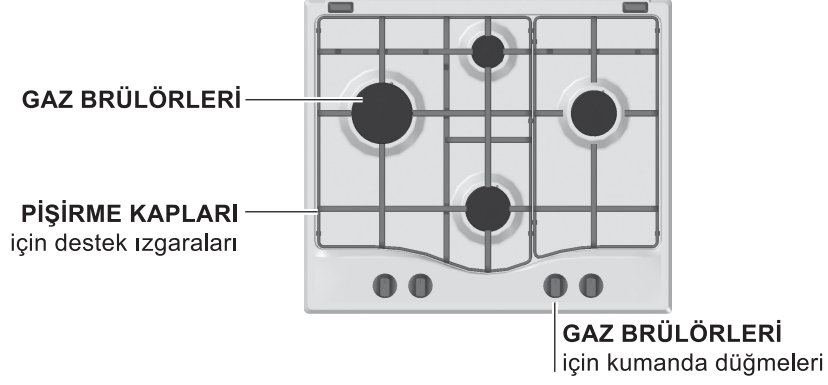
PC 640 T X/HA
PC 640 T /HA

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Elektrik bağlantıları	özellikler etiketine bakınız
 	Bu cihaz aşağıdaki Avrupa Birliği Direktiflerine uygundur: - 12/12/06 tarihli (Alçak Basınç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 30/11/09 tarihli 2009/142/CEE (Gaz) ve üzerinde yapılan değişiklikler. - 2002/96/CE ve üzerinde yapılan değişiklikler.

Cihazın tanıtımı

TR

Genel görünüm



- GAZ BRÜLÖRLERİ farklı ebat ve güçlere sahiptir. Kullanacağınız kabın çapına en uygun olanı seçiniz.
- Alev ve gücün ayarlanması için GAZ BRÜLÖRLERİ kumanda düğmeleri *.
- Gaz brülörleri ÇAKMAKLARI* seçilmiş olan brülörün otomatik olarak yakılmasını sağlar.
- EMNİYET DONANIMI* alev kazara söndüğünde, gaz çıkışını durdurur.

* Sadece bazı modellerde mevcut.

Başlatma ve kullanım

! Her bir düğme üzerinde kumanda ettiği gaz brülörünün ya da elektrikli levhanın* konumu belirtilmiştir.

Gaz brülörleri

Seçilmiş olan brülör, ilgili düğme vasıtasıyla aşağıdaki konumlara ayarlanabilir:

- Kapalı

◊. Maksimum

◊. Minimum

Brülörlerin birini yakmak için bir çakmak ya da alevi brülöre yaklaştırınız, düğmeye basılı tutarak maksimum güç pozisyonuna getirene kadar saat yönünün tersinde döndürünüz.

Emniyet donanımı bulunan modellerde, alevin otomatik olarak yanık kalmasını sağlayan donanım ısınmaya kadar düğmeyi yaklaşık 2-3 saniye basılı tutmanız gerekmektedir.

Ateşleme bujisi mevcut olan modellerde, seçilmiş olan brülörü yakmak için öncelikle ★ sembolü yakma tuşuna basınız, daha sonra ilgili düğmeye basılı tutarak maksimum güç pozisyonuna gelene kadar saat yönünün tersinde döndürünüz.

! Brülör alevlerinin beklenmedik şekilde sönmeye durumunda kontrol düğmesini kapatınız ve en az 1 dakika bekledikten sonra tekrar yakmayı deneyiniz.

Brülörü kapatmak için, düğmeyi durana kadar saat yönünde döndürmeniz gerekmektedir ("•" sembolüne gelene kadar).

Brülörlerin kullanımı için pratik tavsiyeler

En yüksek performansı elde edebilmek amacıyla aşağıdaki hususları aklınızdan çıkarmayınız:

- kapların altından alevlerin çıkmasını önlemek amacıyla her brülöre uygun kaplar (tabloya bakınız) kullanınız.
- her zaman altı düz ve kapaklı kaplar kullanınız.
- kaynama esnasında düğmeyi minimum pozisyona kadar döndürünüz.

Ocak	Ø Kap çapı (cm)
Hızlı (R)	24 - 26
Azaltılmış Hızlı (RR)	24 - 26
Yarı Hızlı (S)	16 - 20
Yardımcı (A)	10 - 14
Üç Taçlı (TC)	24 - 26

Brülör tipini belirlemek için "Brülör ve memelerin özellikleri" paragrafında mevcut olan şekillere başvurunuz.

Önlemler ve tavsiyeler

TR

! Cihaz uluslararası emniyet mevzuatlarına uygun olarak projelendirilmiş ve üretilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel emniyet

- Bu cihaz, 3. sınıf ankastre cihazlara dahildir.
- Gazla çalışan cihazlar, düzgün bir çalışma için düzenli hava değişimine ihtiyaç duyarlar. Montaj sırasında “Yerleştirme” bölümüne ilişkin paragrafta belirtilmiş olan şartlara uyulduğundan emin olunuz.
- Verilmiş olan talimatlar sadece kitapçıkta ve sicil plakasında sembolü bulunan ülkeler için geçerlidir.
- Cihaz, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikeli olduğundan cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilemez.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken ya da elleriniz veya ayaklarınız ıslak ya da nemliyken dokunmayınız.
- Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılıma noktalarını tıkamayınız.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima “●”/“○” konumunda olduğundan emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.

- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (*Teknik servis bölümüne bakınız*).
- Kazayla darbeye maruz kalmalarını önlemek için tencere kulplarının daima ocağın içine doğru dönük olduğundan emin olunuz.
- Cam kapağı (mevcut olduğu durumlarda) gaz brülörleri ya da elektrikli levha hala sıcakken kapatmayınız.
- Elektrik levhasını üzerinde tencere olmadan yanık bırakmayınız.
- Yerine oturmuyan ya da deforme olmuş tencereleri kullanmayınız.
- Cihaz harici bir otomatik zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

İmha

- Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi: ambalajların geri dönüşümünü sağlayan yerel düzenlemelere uyunuz.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme konusunu düzenleyen 2002/96/CE sayılı Avrupa Birliği mevzuatında; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile imha edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazlar, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır. Kullanılmayan beyaz eşyalar belediye atık toplama servisine teslim edilebilecektir, bunları belediyenin bunun için özel olarak belirlediği yerlere ya da konuyla ilgili ulusal düzenlemelerin mevcut olduğu durumlarda, benzer tipte yeni bir ürün aldığınız satıcılara verebilirsiniz. Belli başlı tüm beyaz eşya üreticileri kullanılmayan cihazların toplanması ve imha edilmesi için öngörülen sistemlerin oluşturulması ve idaresi konusunda faaliyet göstermektedir.

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

Cihazın temizlenmesi

! Pas önleyici, leke çıkarıcı ürünler gibi çizici ve aşındırıcı özellikte malzemeler, toz deterjanlar ve aşındırıcı yüzeyli süngerler kullanmaktan kaçınınız: bunlar, yüzeyin onarılmayacak şekilde çizilmesine yol açabilir.

! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

- Olağan bakım işlemleri için setüstü ocağı nemli bir süngerle yıkamak ve emici kâğıt havlu ile kurulamak yeterlidir.
- Brülörlerin hareketli parçaları, muhtemel kireç birikintilerinin çözülmesine dikkat edilerek sıcak su ve deterjanla sık sık yıkanmalıdır.
- Otomatik ateşlemeli setüstü ocaklarda, elektronik anında ateşleme sisteminin terminal kısmı sık sık ve özenle temizlenmeli ve gaz çıkışlarının tıkanmamış olduğundan emin olunmalıdır.
- İnox çelik malzeme, kireç oranı yüksek su ya da aşındırıcı deterjanlarla (fosfor içeren) uzun süre temas etmesi halinde lekeli kalabilir. Bol su ile durulanıp temizliğin ardından kurulması tavsiye edilir. Ayrıca kalan su damlalarını da kurulamak gerekmektedir.

Gaz vanalarının bakımı

Zamanla bir vananın kilitlenmesi yada zor döndürülmesi durumu ortaya çıkabilir; böyle bir durumda değiştirilmesi gerekecektir.

! Bu işlem üretici firma tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Ocak bazen çalışmayabilir ya da çalışması düzgün olmayabilir. Teknik Destek Servisine başvurmadan önce neler yapabileceğimize bir bakalım. Öncelikle gaz ve elektrik besleme şebekelerinde kesinti olmadığından emin olunuz, ve özellikle ocağın üzerinde yer alan gaz vanalarının açık olduğunu kontrol ediniz.

Arızalar

Olası sebepler / Çözüm:

Brülör yanmıyor veya alev düzenli değil.

- Brülörün gaz çıkış delikleri tıkanmış.
- Brülörü oluşturan tüm hareketli parçalar doğru şekilde monte edilmiş.
- Ocağın yakında hava akımı olabilir.

Alev emniyet aygıtına sahip olan versiyonlarda yanık kalmıyor.

- Düğmeye tamamen basılmamış olabilir.
- Emniyet donanımının devreye girmesi için düğme yeterince basılı tutulmamış olabilir.
- Brülörün emniyet donanımının karşısına gelen gaz çıkış delikleri tıkanmış.

Brülör minimum pozisyonunda yanık kalmıyor.

- Gaz çıkış delikleri tıkanmış.
- Ocağın yakında hava akımı olabilir.
- Minimum ayarı doğru yapılmamış.

Kaplar tamamen oturmuyor.

- Kabin zemini dümdüz.
- Kap, brülörün ya da elektrikli levhanın tam ortasına oturtulmuş.
- Izgaraların yerleri değişmiş.

Tüm kontrollere rağmen ocak çalışmıyor ve tespit etmiş olduğunuz arıza devam ediyorsa Teknik Destek Servisi'ni arayınız. Bu durumda şu bilgileri veriniz:

- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu bilgiler cihazın ve/veya ambalajının üzerinde yer alan özellikler levhasında bulunmaktadır.

! Yetkili olmayan teknisyenlere asla başvurmayınız ve cihazınıza orijinal olmayan yedek parçaların takılmasını asla kabul etmeyiniz.

Cihazın ömrü 10 yıldır.



INDESIT COMPANY BEYAZ EŞYA PAZARLAMA A.Ş.
Karahasan Sok. No:11 Balmumcu 34349 Beşiktaş/İstanbul
TEL: (+90) 212 355 53 00
FAKS: (+90) 212 212 95 59
WEB: www.hotpoint-ariston.com.tr